



# BAVARESI, MOUSSE, SEMIFREDDI AL TIRAMISÙ

TRE VARIANTI DI DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## MISCELA BASE PER MOUSSE E BAVARESI AL TIRAMISÙ

### INGREDIENTI

LILLY TIRAMISU - PER AVERE UN PRODOTTO PIÙ SODO E PIÙ GUSTOSO AUMENTARE LA GRAMMATURA FINO A 250G

ACQUA - O LATTE

PANNA 35% M.G.

g 200

g 200

g 1.000

### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY TIRAMISÙ in planetaria con frusta fino all'ottenimento di una massa soda.

## MISCELA BASE PER SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ

### INGREDIENTI

LILLY TIRAMISU

ACQUA

MERINGA ALL'ITALIANA - REALIZZATA CON TOP MERINGUE

PANNA 35% M.G. - MONTATA

g 200

g 300

g 500

g 500

### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY all'acqua.

Incorporare alla Meringa all'Italiana mescolando delicatamente.

Incorporare delicatamente alla panna.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare le mousse o le bavaresi negli appositi stampi e porre in frigorifero per almeno 2 ore od in freezer per almeno 40 minuti.

Depositare i semifreddi in freezer per almeno 40 minuti.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può aggiungere zucchero alla panna qualora lo si ritenesse necessario.

Qualora si intendesse utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa:

-panna vegetale g 800

-acqua g 450

-LILLY TIRAMISÙ g 200

Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela, in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.